



ミニ菜園で収穫&プロの料理  
親子で季節を 料理しよう

**緊急変更**  
**単発募集に**  
**切り替えました!**

★1 回ごと申し込んでください。

プロ&スペシャリストと一緒に  
親子で季節の料理を楽しみませんか。

季節野菜は隣接する菜園「わくわくファーム桶川」  
でみんなで収穫します。その野菜は、自分たちで  
タネをまくところからスタート。10 種類の季節野菜  
に加え、すでに昨年から根付いているハーブや  
ブルーベリーも季節ごとに収穫します。  
菜園には手ぶらでどうぞ。料理も含め、食育活動  
20 年の Mogu Mogu がコーディネートいたします。

	開催日	菜園(畑)	調理室(予定)+α	講師
①	4 月 19 日(日) 10:00~13:30	サラダ菜・ラディッシュを収穫 ハーブ(セージ)を収穫	満腹 春ご飯	毛塚 智之シェフ (パレスホテル大宮総料理長)
②	5 月 24 日(日) 10:00~13:30	枝豆、落花生の苗を植える 小松菜、かぶの収穫 オクラ、ミニトマトの苗を植える	雑穀ご飯 おかず 2 品	奥津千恵子氏 (雑穀エキスパート)
③	6 月 28 日(日) 10:00~13:30	ジャガイモ、いんげんの収穫 ハーブの収穫	ジャガイモとハーブを使 って	神田 智シェフ(オープンセサ ミ・オーナーシェフ)
④	7 月 19 日(日) 10:00~13:30	枝豆の収穫 ブルーベリーの収穫	採りたて枝豆 ブルーベリーを使って	毛塚 智之シェフ (パレスホテル大宮総料理長)
⑤	8 月 16 日(日) 10:00~13:30	落花生の収穫 オクラ、トマトなど個人収穫	ゆでたて落花生 手作りソーセージ	松成容子 (当会代表 食育コーディネーター)

※上記プログラムは、新型コロナウイルスの影響を見ながら、随時判断していきますので、急遽中止になる場合もあります。

まずは仮予約だけしてください。各回、2 週間前に決行・中止の判断をします。

場 所 : 坂田コミュニティーセンター調理室 (桶川市坂田東 2-3-1 フレスポ桶川内)

対 象 : 3歳以上のお子様とその保護者

定 員 : 6 家族(15 名) ※申込多数の場合は抽選となります。

料理用持ち物 : エプロン 三角巾 手拭き 食器用ふきん 筆記用具 水筒 菜園用のくつ

参 加 費 : 4,300円/子ども 1 人+ 大人 1 人 (料理教室は空きがあれば 500 円/人で追加可能)

(体験料・材料費・レシピ代・菜園のタネ・苗・肥料等維持費含む)

申 込 先 : NPO 法人食育研究会 Mogu Mogu 事務局

FAX またはメールのいずれかでお申し込みください。

【FAX】048-875-7509 【メール】 [mogumogu@tamagosha.com](mailto:mogumogu@tamagosha.com)

お問い合わせ : 【電話】048-875-7549 (不在時は留守電 土日祝休)

申 込 締 切 : 定員になり次第

支 払 方 法 : 事務局からの開催決定連絡を待ってご入金いただき、入金確認をもって正式予約とします。

〈注意事項〉

FAX,メールでお申し込みののち、3 日以内にこちらから返信がない場合は

受付が完了していませんので、再度電話でご連絡をお願いいたします。

キャンセルの場合は、必ずお電話でご連絡ください。

キャンセル料は、初回 3 日前までは半額、それ以降は全額になりますのでご注意ください。

【後援】 桶川市教育委員会